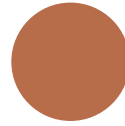


قلاعلناحق

MODERN SICILIAN MIXOLOGY



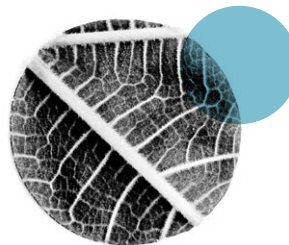
DRINK LIST
2025





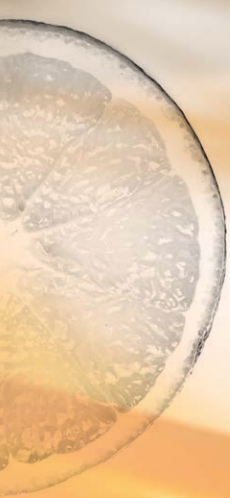
MEDITERRANEO

Mediterraneo è un'esperienza per tutti i sensi.
Colori vivi, profumi intensi, consistenze inaspettate
e gusti che evocano stagioni, ricordi, luoghi.
È la Sicilia e i viaggi che conosci, ma mai così.
Un percorso da assaporare lentamente, con gli occhi
chiusi e la mente aperta.



Mediterraneo is an experience for all the senses. Vivid colors, intense aromas, unexpected textures and flavors that evoke seasons, memories, places. It's Sicily and trips you know, but never like this. A journey to be savored slowly, with eyes closed and open mind.

DRINK LIST
2025



Lo spritz secondo Cortileto: elegante, schietto, conviviale. Le bollicine del Ferrari Brut si fondono al nostro iconico Aperitivo, e quindi alla robustezza del Bitter Fusetti, all'amaro Santoni, alla dolcezza del vermouth Cocchi e alla camomilla, con il suo tocco floreale appena sussurrato. Un accenno di cannella scalda il sorso con discrezione. Un brindisi che sa di vicoli assolati, chiacchiere rubate e pomeriggi lenti.

APERITIVO DEL CORTILETTO, FERRARI BRUT, CANNELLA & CAMOMILLA

Cortileto's spritz: elegant, honest, and convivial. Ferrari Brut bubbles blend with our iconic Aperitivo, bringing together the boldness of Bitter Fusetti, the bitterness of Santoni, the sweetness of Cocchi vermouth, and the soft floral touch of chamomile. A hint of cinnamon gently warms the sip. A toast that tastes of sunny alleys, stolen chats and slow afternoons.

CORTILETTO APERITIVO, FERRARI BRUT, CINNAMON & CHAMOMILE

CORTILE

MEDIUM ALCOHOL

SWEET, BITTER, FLORAL

Un incontro che profuma d'estate e che sa di Sicilia. Fragola e pomodoro si fondono in un equilibrio fresco e sapido, richiamando i tramonti siciliani e i pomodori maturi al Sole. Al naso, basilico e coriandolo sprigionano note erbacee che si intrecciano con la delicatezza della frutta. Al palato il sorso è intrigante, vibrante e persistente.

VODKA TITO'S AL BASILICO E CORIANDOLO, FRAGOLA & POMODORO

A meeting fragrant of summer and tastes of Sicily. Strawberry and tomato blend into a fresh, savory balance, evoking Sicilian sunsets and tomatoes ripe in the Sun. On the nose, basil and coriander release herbal notes that intertwine with the delicacy of the fruit. On the palate, the sip is vibrant, intriguing, and persistent.

**TITO'S VODKA INFUSED WITH BASIL AND CORIANDER,
STRAWBERRY & TOMATO**



CALURA

LOW ALCOHOL

UMAMI, ACIDIC, FRUITY, SPICY

15

ALLERGENI: SOLFITI, LATTICINI | ALLERGENS: SULPHITES, DAIRY



Olea è un Negroni dall'anima mediterranea, erbaceo e avvolgente. Le foglie di fico ammorbidiscono l'amaro e l'olio d'oliva accarezza il palato con eleganza. Ma la vera sorpresa sta in cima: una bolla d'agrumi scoppia al naso, sprigionando freschezza. Un sorso denso e strutturato, che sa di rami, cortecce e pomeriggi lenti sotto gli ulivi.

GINARTE, BITTER FUSETTI, VERMOUTH COCCHI, FOGLIE DI FICO, OLIO D'OLIVA

Olea is a Negroni with a Mediterranean soul, herbaceous and enveloping. Fig leaves soften the bitterness, while olive oil caresses the palate with elegance. But the real surprise lies on top: a citrus bubble bursts on the nose, releasing a wave of freshness. A dense structured sip that recalls branches, bark and slow afternoons under the olive trees.

GINARTE, BITTER FUSETTI, COCCHI VERMOUTH, FIG LEAVES, OLIVE OIL

OLEA

HIGH ALCOHOL

BITTER, FATTY, VEGETAL

15

Il fiore dell'arancio siciliano, da godersi a sorsi. Le note affumicate del Mezcal si intrecciano con l'agrumato, l'amaro e la maggiorana in un gioco profondo e aromatico. A completare, un olio essenziale agli agrumi profuma il bordo del bicchiere e aiuta ad immergersi ancora di più nell'anima solare del cocktail. Una bevuta sensuale e cangiante, che lascia in bocca un'idea di mistero e bellezza.

APERITIVO CORTILETTO, ARANCIA & MAGGIORANA

The Sicilian orange blossom to be enjoyed in sips, slowly. Mezcal's smoky notes intertwine with citrus, bitterness, and marjoram in a deep aromatic interplay. A final touch: a citrus essential oil perfumes the rim of the glass, drawing you deeper into the cocktail's radiant soul. A sensual, shifting drink, leaving behind a trace of mystery and beauty.

CORTILETTO APERITIVO, ORANGE & MARJORAM



ZAGARA

LOW ALCOHOL

SWEET, BITTER, FLORAL, SPICED



È pura luce liquida.

Lo Champagne incontra la dolcezza del miele ai fiori d'arancio e l'acidità dell'aceto di vino, in un equilibrio avvolgente. L'Aquavit aggiunge una nota speziata, mentre un tocco inaspettato accende la scena: il giallo si trasforma in verde fluorescente. Un cocktail magnetico, vibrante, da gustare con gli occhi e con il palato.

SHRUB MIELE & CHAMPAGNE, BAREKSTEN AQUAVIT

It's pure liquid light.

Champagne meets the sweetness of orange blossom honey and the acidity of wine vinegar in a warm enveloping balance. Aquavit adds a spicy note, while a secret touch lights up the scene: the yellow turns fluorescent green. A magnetic, vibrant cocktail, made to be savored with eyes and palate.

HONEY & CHAMPAGNE SHRUB, BAREKSTEN AQUAVIT

NETTARE

HIGH ALCOHOL

SWEET, ACIDIC, SPICED

16

ALLERGENI: SOLFITI, GLUTINE | ALLERGENS: SULPHITES, GLUTEN

Un dolce abbraccio, sofisticato, con un tocco glamour che invita all'assaggio. Il Ferrari Brut dona struttura e carattere, mentre il nostro shrub su base Bellini aggiunge dolcezza, acidità e note aromatiche che rendono ogni sorso persistente e avvolgente. Un brindisi leggero e brillante, perfetto da condividere al calar del Sole.

PESCA, PREZZEMOLO, FERRARI BRUT

A sweet embrace, sophisticated, with a touch of glamour that invites you to taste the first sip. Ferrari Brut brings structure and character, while our Bellini-based shrub adds sweetness, acidity and aromatic notes that make every sip both persistent and enveloping. A light, sparkling and bright toast, perfect to share as the Sun goes down.

PEACH, PARSLEY, FERRARI BRUT

LUME

LOW ALCOHOL

SWEET, ACIDIC, FRUITY

ALLERGENI: SOLFITI | ALLERGENS: SULPHITES





Un viaggio aromatico che parte dal Mediterraneo, per sfumare verso l'Oriente. Ispirato ai bazar turchi, unisce la rotondità del miele a profumi intensi e speziati che ricordano viaggi lontani. L'anguria rinfresca, il tè verde aggiunge una nota erbacea, mentre il gin lega tutto con struttura ed eleganza. Un cocktail profondo, avvolgente, da esplorare.

GINARTE, ANGURIA & SAMBUCO

An aromatic journey that begins in the Mediterranean and fades gently toward the East. Inspired by Turkish bazaars, it blends the roundness of honey with intense spiced aromas that recall distant travels. Watermelon adds freshness, green tea brings an herbal note, and gin ties everything together with structure and elegance. A deep, enveloping cocktail to explore sip by sip.

GINARTE, WATERMELON & ELDERFLOWER

SCIROCCO

MEDIUM ALCOHOL

SWEET, ACIDIC, FLORAL, FRUITY

16

ALLERGENI: LATTICINI | ALLERGENS: DAIRY

Un cocktail che affonda le radici nella Sicilia contadina. Il peperone rosso piccante si intreccia alle note affumicate della Tequila e del Mezcal, infuse con carrubo e fave di cacao. La salsa in agrodolce rievoca sapori familiari, aggiungendo una nota umami che stimola il palato, mentre la gelatina al peperone aggiunge profondità. Un sorso intenso, rustico e sorprendentemente elegante.

**TEQUILA EL TEQUILEÑO & ENCANTADO MEZCAL,
PEPERONE & CACAO**

A cocktail rooted in rural Sicily. Spicy red pepper intertwines with the smoky notes of tequila and mezcal, infused with carob and cocoa beans. The sweet and sour sauce evokes familiar flavors, adding a rich umami note that awakens the palate, while the pepper gel adds depth. An intense, rustic sip, yet unexpectedly elegant.

**EL TEQUILEÑO TEQUILA & ENCANTADO MEZCAL,
PEPPER & COCOA**

JUTA

MEDIUM ALCOHOL

SWEET, ACIDIC, VEGETAL, SPICY

ALLERGENI: LATTICINI | ALLERGENS: DAIRY





Un cocktail elegante e complesso, dove dolcezza e terrosità si fondono in un equilibrio sorprendente. Drink limpido dalla texture setosa, dove la barbabietola e il latte di mandorla evocano contrasti siciliani intensi, ma armonici. La garnish di chips e gel di mandorla completa il sorso, insieme al profumo delicato della ginestra.

CACHAÇA YAGUARA, BARBABIETOLA & MANDORLA

An elegant and complex cocktail, where sweetness and earthiness blend in a surprising balance. A clear drink with a silky texture, where beetroot and almond milk evoke intense but harmonious Sicilian contrasts. The garnish of beet chips and almond gel completes the sip experience, enhanced by the delicate scent of ginestra blossom.

YAGUARA CACHAÇA, BEETROOT & ALMOND

AMANDULA

MEDIUM ALCOHOL

SWEET, VEGETAL, FRUITY

15

ALLERGENI: LATTICINI, FRUTTA A GUSCIO | ALLERGENS: DAIRY, TREE NUTS

Sapori decisi si mescolano ad arte e giocano con il concetto di comfort food, tutto da bere: le note vellutate del rum al burro tostato incontrano l'umami dei porcini e l'aroma della foglia del fico, mentre la mela acida bilancia il tutto, donando freschezza a un cocktail che nasce dalla terra, per evolversi con grande identità.

MELA, FOGLIE DI FICO, RUM AL BURRO & PORCINI

Bold flavours blended artfully and play with the concept of comfort food, all to drink: the velvety notes of toasted butter-rum meets the umami of porcini mushrooms and the aroma of fig leaves, while the sour apple balances all giving freshness to a cocktail born from the earth to evolve with great identity.

APPLE, FIG LEAVES, BUTTER & PORCINI-INFUSED RUM

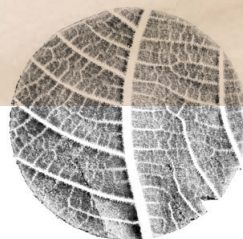


FICU

MEDIUM ALCOHOL

SWEET, UMAMI, VEGETAL, RICH

ALLERGENI: LATTICINI | ALLERGENS: DAIRY





È come una brezza leggera che arriva senza farsi vedere, ma che si fa sentire. Quasi trasparente alla vista, apre con la freschezza del gin aromatizzato al basilico, menta, timo e coriandolo. Il kiwi aggiunge una nota fruttata e acidula, mentre il Mastiha chiude con un tocco resinato che profuma di foresta mediterranea. Un cocktail diretto, elegante, dal carattere inconfondibile.

KIWI, GIN DEL CORTILETTO, MASTIHA & PERRIER

Like a gentle breeze, unseen yet deeply felt. Nearly transparent, it opens with the freshness of gin infused with basil, mint, thyme and coriander. Kiwi adds a fruity acidic twist, while Mastiha closes with a resinous note that evokes a Mediterranean forest. A direct, elegant cocktail with an unmistakable character.

KIWI, CORTILETTO HOUSE GIN, MASTIHA & PERRIER

ZEFIRO

MEDIUM ALCOHOL

ACIDIC, VEGETAL, SPICED, FRUITY

14

Un soffio di terra e di mare, in un perfetto equilibrio tra forza e delicatezza. Il ginj incontra la morbidezza del liquore alla nocciola, mentre il sedano aggiunge verticalità vegetale. Lo sherry lega il tutto con la sua tipica nota ossidativa. È un cocktail che cambia a ogni sorso, come la sabbia al vento: fresco, salino, profondo e mutevole.

GINARTE, SEDANO & NOCCIOLA

A breath of land and sea, a perfect balance between strength and delicacy. Gin meets the softness of hazelnut liqueur, while celery brings a vertical vegetable note. Sherry ties everything together with its oxidative note. A cocktail that shifts with every sip, like sand in the wind: fresh, saline, deep and ever-changing.

GINARTE, CELERY & HAZELNUT



SABULA

MEDIUM ALCOHOL

SWEET, ACIDIC, FLORAL, SPICY

14

ALLERGENI: SEDANO, FRUTTA A GUSCIO | ALLERGENS: CELERY, TREE NUTS



EROS

NO ALCOHOL

ALLERGENI: LATTICINI | ALLERGENS: DAIRY

UMAMI, ACIDIC, SWEET, FRUITY

È la versione analcolica di Calura, ma con un'identità tutta sua. Fragola e pomodoro richiamano la freschezza dell'estate, mentre il distillato alle botaniche marine aggiunge profondità e una leggera sapidità. Un sorso pulito, essenziale, che restituisce il sapore del Sud con una delicatezza disarmante.

FRAGOLA & POMODORO, EVERLEAF DISTILLATO ANALCOLICO

It's the non-alcoholic version of Calura, yet with a distinct soul. Strawberry and tomato recall the freshness of summer, while the marine botanical distillate adds depth and a gentle flavour. A clean, essential sip that captures the South's flavour with disarming delicacy.

STRAWBERRY & TOMATO, EVERLEAF NON-ALCOHOLIC DISTILLATE

Un giardino silenzioso dopo la pioggia, dove il profumo dei fiori si mescola alla terra ancora umida. Il kombucha al gelsomino e anguria apre con freschezza floreale e fruttata, il labdanum introduce un'eco balsamica e resinosa, mentre il distillato analcolico completa il sorso con equilibrio. Un cocktail che sa di natura e spensieratezza.

KOMBUCHA AL GELSOMINO E ANGURIA, RESINA DI LABDANO

A quiet garden after the rain, where the scent of flowers blends with the still-damp earth. Jasmine and watermelon kombucha opens with floral and fruity freshness, labdanum adds a balsamic resinous echo and the non-alcoholic distillate brings balance to the sip. A cocktail that tastes like nature and lightheartedness.

JASMINE AND WATERMELON KOMBUCHA, LABDANUM RESIN



RESINA

NO ALCOHOL

SWEET, ACIDIC, FRUITY, SPICED

12

ALLERGENI: SESAMO | ALLERGENS: SESAME



Un tripudio di freschezza e armonia: il mango e la maracuja aprono con dolcezza tropicale, il radicchio aggiunge una vena amaricante, il pompelmo rosa illumina la bevuta, mentre il distillato analcolico Everleaf Marine dona profondità. Un cocktail che alterna tensione ed equilibrio, tra esotico e mediterraneo.

FRUTTI ROSSI & RADICCHIO, POMPELMO ROSA

A burst of freshness and harmony: mango and passion fruit open with tropical sweetness, radicchio adds a bitter vein, and pink grapefruit brightens the sip, while Everleaf Marine non-alcoholic distillate brings depth. A cocktail that shifts between tension and balance, where the exotic meets the Mediterranean.

RED FRUITS & RADICCHIO, PINK GRAPEFRUIT

ELISIUM

NO ALCOHOL

SWEET, ACIDIC, VEGETAL, FRUITY

12

Un omaggio analcolico alla brezza estiva che tocca Marzamemi. La melagrana regala una dolcezza fruttata e un colore vivo, il limone porta freschezza e acidità, mentre lo zenzero aggiunge un tocco frizzante e speziato. Un cocktail dinamico e dissetante, che sa di mare, sole e dell'eco tra le vie bianche del borgo marinaro.

MELOGRANO, ZENZERO

A non-alcoholic tribute to the summer breeze that brushes through Marzamemi. Pomegranate brings fruity sweetness and vibrant color, lemon adds freshness and acidity, while ginger gives a fizzy spiced lift. A dynamic refreshing cocktail that tastes like sea, sun, and the echo of footsteps through the whitewashed alleys of the fishing village.

POMEGRANATE, GINGER



MARSA

NO ALCOHOL

SWEET, ACIDIC, FRUITY, SPICED

12



MEDITERRANEO

DRINK LIST
2025

by **Piero Guarrella e Stefano Rosa**



Grazie.

A chi ha immaginato, sperimentato, assaggiato e perfezionato ogni dettaglio. Questa drink list è il frutto di un lavoro collettivo, fatto di scelte coraggiose, studio e sensibilità.

Come ogni anno, continuiamo a credere in un'idea di bar sostenibile, attenta, responsabile.

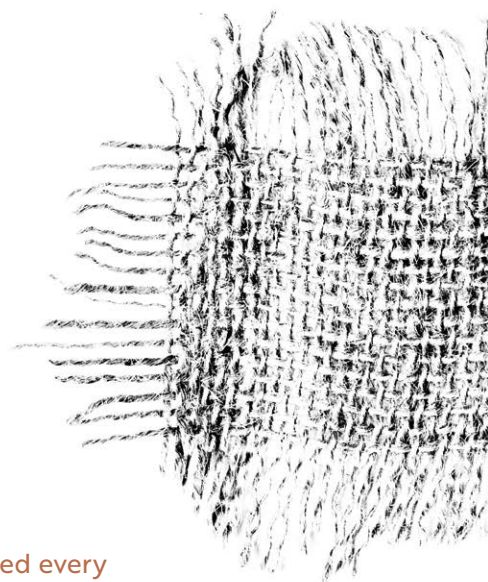
Usiamo solo ciò che cresce nel nostro orto o poco più in là: erbe, agrumi e verdure raccolti secondo le stagioni e lavorati con rispetto. Tutti i cocktail sono serviti con un approccio plastic free e a km 0, perché ogni gesto conta.

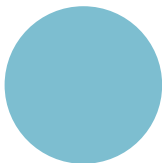
Thanks.

To those who imagined, experimented, tasted, and refined every detail. This drink list is the result of a collective effort, made by courageous choices, study and sensitivity.

Like every year, we continue to believe in an idea of responsible, attentive and sustainable bar.

We only use what grows in our garden, or a little further away: herbs, citrus, and vegetables, picked according to the season and treated with care. All cocktails are served with a plastic-free, Km 0 approach, because every gesture counts.





Ascolta la nostra playlist su **Spotify**,
a cura di **Simona Basile** aka **Shiba**.



Listen to our playlist on **Spotify**,
edited by **Simona Basile** aka **Shiba**.



GINARTE



FERRARI
TRENTO



GRAPHIC

BO
MA
studio

قلاعلناحف

MODERN SICILIAN MIXOLOGY

www.cortilearabo.it 